四庫全書

子部

御定佩文齋廣羣芳譜卷十四

蔬譜

苜蓿

原　苜蓿一名木粟爾雅翼作木粟言其米可炊飯也一名懷風一名光風草西京雜記云風在其間常蕭蕭然日照其花有光彩故名懷風又名光風一名連枝草西京雜記云茂陵人謂之連枝草

增　本草苜蓿一名牧宿郭璞作牧宿謂其宿根自生可飼牧牛馬也一名塞鼻力迦見金光明經

原　張騫自大宛

帶種歸今處處有之苗高尺餘細莖分叉而生葉似豌豆頗小每三葉攢生一處稍間開紫花結彎角角中有子黍米大狀如腰子三晉為盛秦齊魯次之燕趙又次之江南人不識也味苦平無毒安中利五臟洗脾胃閒諸惡熱毒

彙考原

史記大宛傳宛左右以蒲萄為酒富人藏酒至萬餘石久者數十歲不敗俗嗜酒馬嗜苜蓿漢使取其實來於是天子始種苜蓿蒲萄肥饒地及天馬多外國

使來衆則離宮別觀傍盡種蒲萄苜蓿極望

增 漢書西域傳 罽賓地平温和有目宿雜草

唐書百官志 凡驛馬給地四頃蒔以苜蓿

原 元史食貨志 至元七年頒農桑之制令各社布種苜蓿以防飢年

西京雜記 樂遊苑自生玫瑰樹樹下多苜蓿

增 述異記 張騫苜蓿園今在洛中苜蓿本塞外菜也

西使記 納商城草皆苜蓿藩籬以柏

集藻

五言古詩

原 唐薛令之自悼 朝日上團團照見先

生盤盤中何所有苜蓿長闌干飯澀匙難綰羮稀筯易寛無以謀朝夕何由保歲寒

五言律詩

增 宋梅堯臣詠苜蓿

苜蓿來西域蒲萄亦既隨蕃人初未惜漢使始能持宛馬當求日離宮舊種時黄花今自發撩亂牧牛陂

詩散句

增 宋唐庚 絳紗諒無有苜蓿聊可嚼

原 唐杜甫 宛馬總肥秦苜蓿將軍只數漢嫖姚

王維 苜蓿隨天馬

杜甫 秋山苜蓿多

宋司馬光 苜蓿花猶短

陸游秋風枯苜蓿　唐李白天馬常銜苜蓿花　宋王安石苜蓿闌干放晚花　陸游苜蓿堆盤莫笑貧　元郭鈺沙苑晴煙苜蓿肥

別錄　增　妝樓記姑園戲作翦刀以苜蓿根粉養之裁衣則畫成墨界不用人手而自行　東坡詩注閩川長溪縣薛令之登第開元中為東宮侍讀官作苜蓿詩以自嘆太宗至東宮見其詩舉筆續之啄木嘴距長鳳凰毛羽短苦嫌松桂寒任逐桑榆暖遂謝病歸

原　種植　夏

月取子和蕎麥種刈蕎時苜蓿生根明年自生止可一刈三年後便盛每歲三刈欲留種者止一刈六七年後墾去根別用子種若傚兩浙種竹法每一畝今年半去其根至第三年去另一半如此更換可得長生不煩更種若墾後次年種穀必倍收為數年積葉壞爛墾地復深故今三晉人刈草三年即墾作田亟欲肥地種穀也

製用　葉嫩時煠作菜可食亦可作羮忌同蜜食令人下利採其葉依薔薇露法蒸取餾水甚芬香開花時刈

取喂馬牛易肥健食不盡者曬乾冬月剉喂

蔓菁

原 蔓菁一名蕪菁北人名蔓菁并汾河朔間燒食其根呼為蕪根蕪菁南北之通稱一名葑一名須一名蕵蕪一名蕘一名芥爾雅云須蕵蕪疏云陳宋之間謂之葑幽州人謂之芥陳楚謂之豐齊魯謂之蕘關西謂之蕪菁趙魏謂之大芥芥七者一物也一名九英菘塞北河西種者名九英蔓菁亦曰九英菘一名諸葛菜蜀人呼為諸葛菜

增 本草蔓菁一名馬王菜苗猺獠狫地方産菜菜味澀多刺即諸葛菜也相傳為馬殷所遺故名一名雞毛菜夏月則枯疏圃復謂之雞毛菜苗名豐孫愐云豐蕪菁苗也根為

沙吉木兒蒙古人呼其根云

原 根長而白形如胡蘿蔔霜後特軟美蒸煮煨任用梢似芋魁含有膏潤頗近穀氣莖麤葉大而厚濶夏初起薹開黃花四出如芥結角亦如芥子匀圓似芥子紫赤色莖葉稍遜于根亦柔膩不類他菜人久食蔬菜無穀氣即有菜色食蔓菁者獨否蔓菁四時皆有四時皆可食春食苗初夏食心亦謂之薹秋食莖冬食根數口之家能蒔數百本亦可終歲足蔬子可打油然燈甚明每畝根葉可得五十石每三石可

當米一石是一畝可得米十五六石則三人卒歲之需也此菜北方甚多河東太原所出其根極大又出西番吐谷渾地氣味苦温無毒常食通中下氣利五臟止消渴去心腹冷痛解麪毒入九藥服令人肥健尤宜婦人

彙考 增 書禹貢包匭菁茅注菁菜也可以為葅 詩邶風采葑采菲無以下體注下體根也葑菲根莖皆可食而其根則有時而美惡 鄘風爰采葑矣沬之東矣 唐風采葑采葑首陽之東 原 後漢書桓帝紀永興二

年詔司隸校尉部刺史曰蝗災為害水變仍至五穀不登人無宿儲其令所傷郡國種蕪菁以助人食　北史孟信傳信為趙平太守政尚寬和權豪無犯山中老人曾以㹠酒饋之信和顏接引殷勤勞問乃自出酒以鐵鐺溫之素木盤盛蕪菁葅惟此而已　呂氏春秋菜之美者具區之菁　增　急就章老菁蘘荷冬日藏　吳歷曹公數遣親近密覘諸將有賓客酒食者輒因事害之備時閉門將人種蕪菁曹公使人闚門既去備謂張飛

關羽曰吾豈種菜者乎曹公必有疑意不可復留

南方草木狀蕪菁嶺嶠以南俱無之偶有士人因官攜種就彼種之出地則變為芥亦橘種江北為枳之義也

原劉賓客嘉話錄公曰諸葛所止令兵士獨種蔓菁者何絢曰莫不是取其纔出甲者生啗一也葉舒可煮食二也久居隨以滋長三也棄去不惜四也回則易尋而採之五也冬有根可斸食六也比諸蔬屬其利不亦溥乎曰信矣三蜀之人亦呼蔓菁為諸葛菜江陵亦然

增今人呼菘為蔓菁云北地生者為蔓菁江南生者為菘其大同而小異耳食療本草所論亦然明曰此蓋習俗之非也余少時亦謂菘為蔓菁常見醫方用蔓菁子為辟穀藥又為塗頭油又用之消毒腫每訝菘子有此諸功殊不知其所謂近讀齊民要術乃知蔓菁是蘿蔔苗平生之疑渙然冰釋即醫方所用蔓菁子皆蘿菔苗也漢桓帝時年飢勸人種蔓菁以充飢諸葛亮征蠻令軍人種蘿菔則蘿菔蔓菁為一物無所疑也然

則北人呼菘為蔓菁與南人不同者亦有由也葢鼎峙之世文軌不同魏武之父諱嵩故北人呼蔓菁而江南不為之諱也亦猶吳主之女名二十而江南呼二十為念而北人不為之避也由此言之蔓菁本為蘿菔苗亦已明矣或曰根苗一物何名之異乎答曰按地骨苗名枸杞芎藭苗名蘼蕪藕苗名蓮荷亦其類也斯例實繁不可勝紀何獨蔓菁蘿菔不可異名乎又曰今北人呼為蔓菁者其形狀與江南菘菜不同何也答曰凡藥草

果實蔬菜踰境則形狀小異而況江南北地乎　爾雅

翼　今蔓菁園中無蜘蛛是其所畏也　雲南記巂州界

緣山野間有菜大葉而麤莖其根若大蘿菔土人蒸煮

其根葉而食之可以療飢名之為諸葛菜云武侯南征

用此菜蒔于山中以濟軍食亦猶廣都縣山櫟木謂之

諸葛木也　原五臺山深谷中居人每人歲種三百六

十本日食一本不妨絶粒

集藻　五言古詩　增　唐韓愈感春　黄黄蕪菁花桃李事已

退狂風簸枯榆狼籍九衢内春序一如此汝頳安足頼誰能駕飛車相從觀海外

宋蘇軾狄韶州煮蔓菁蘆菔羮

我昔在田間寒庖有珍烹常支折脚鼎自煮花蔓菁中年失此味想像如隔生誰知南岳老解作東坡羮中有蘆菔根尚含曉露清勿語貴公子從渠嗜羶腥

七言古詩

增 宋張耒郭圃送蕪菁感成長句

蕪菁至南皆變菘菘美在上根不食瑶簪玉筍不可見使我每食思故國西鄰老翁知我意盈筐走送如雪白蒸烹氣味

元不改今晨一餐如南北孔明用蜀最艱窘百計据拾
無遺策當時此物助軍行渭上褒中有遺植英雄臨事
究瑣屑終服奇才屈强敵想見躬耕自濯畦當時有意
誰能測

七言絶句 原 宋陸游蕪菁往日蕪菁不到吳如今幽圃
手親鋤憑誰為向曹瞞道徹底無能合種蔬

詩散句 增 宋朱弁手摘諸葛菜自煮東坡羹 原 唐温
庭筠劉公春盡蕪菁色華廄愁深苜蓿花 增 韓偓厭

閑趣競喜閑居自種蕪菁亦自鋤　宋唐庚兎葵燕麥渾閒事只有蕪菁到處生　楊萬里花葉蔓菁非蔓菁喫來自是甜底冰　金秦畧一叚蕪菁渾著角葉間猶有幾花黃

原唐杜甫冬菁飯之半　增宋張耒蕪菁苗過茁　韓琦黛抹蔓菁花滿畦　蘇軾蔓菁宿根已生葉　楊萬里早覺蔓菁撲鼻香

別録

增荆楚歲時記仲冬采擷蕪菁葵等雜菜乾之並為鹹葅有得其和者並作金釵色　原酉陽雜俎婺州

僧清簡家園蔓菁忽變為蓮 夢溪筆談菜品中蕪菁菘芥之類遇旱其標多結成花或如蓮花或作龍蛇之形此常性無足怪者熙寧中李賓客及之知潤州園中菜花悉成荷花仍各有一佛坐于花中形如雕刻莫知其數暴乾之其相依然或云李氏之家奉佛甚謹故有此異 種植耕地欲熟七月初種一畝用子三升種法先雜草雨過即耕不雨先一日灌地使透次日熟耕作畦或耬種或漫撒覆土厚一指五六日内有雨不須灌

無雨戽水灌溝中遥潤之勿澆土令地實以沙土高者為上故墟壞墻尤佳宜厚壅之擇子下種出甲後即耘出小者為茹若不欲移植取次耘出存其大者令相去尺許若欲移植俟苗長五七寸擇其大者移之先耕熟地作畦深七八寸起土作壟蓺苗其上壟土虛浮根大倍常 一法子欲陳用鰻鱺汁浸之曝乾種可無蟲取子者當六七月種來年四月收若中春種亦即生薹與秋種者同熟但根小莖矮子少耳供食者正月至八月

皆可種凡遇水旱他穀已晚但有隙地即可種此以濟口食　一法地方一尺五寸植一本一步十六本一畝三千六百本每本子一合可得三石六斗比菜子可多三四倍利

製用十月終犁出蔓菁根數曬過冬月蒸食甜而有味和羊肉煮食甚美春生薹苗亦菜中上品四月收子打油比脂麻易種收多臨用熬動少摻脂麻煉熟與小油無異子九蒸九曝擣為粉可塗帛菜割訖尋手擇而辮之挂屋陰風凉處勿令煙熏使味苦燥則

候天陰潤苦之不候陰則碎折久不苦則澀　作鹹葅法　擇好菜捆作小束用極鹹鹽水洗過納瓮中莖葉顛倒安置之勿用淡水洗易爛洗菜鹽水澄清入瓮沒菜即止不必調和色仍青用時水洗去鹹汁煮為茹與生菜無異　作湯葅法　好菜擇訖即入熱湯中煠出冷水濯過鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作可留至春若菜已萎水洗漉出經宿生之然後煠乾葉屑之和穀作粥食

附錄 菲

增爾雅菲芴注即土瓜也疏菲似葍莖麤葉厚而長有毛三月中蒸鬻為茹甘美可作羮幽州人謂之芴今河内人謂之宿菜 菲蒠菜注菲草生下濕地似蕪菁華赤色可食

同蒿

增本草同蒿一名蓬蒿形氣同蓬蒿故名 原同蒿莖肥葉綠有刻鈌微似白蒿甘脆滑膩四月起薹高二尺餘開花

深黄色狀如單瓣菊花一花結子近百成毬如地地菘及苦蕒子最易繁茂以佐日用最為佳品主安氣養脾胃消水飲多食動風氣熏心令氣滿

別錄原種植肥地治畦如種他菜法二月下種可為常食秋社前十日種可為秋菜如欲存種留春菜收子

蔞蒿

原蔞蒿一名白蒿一名蘩爾雅云蘩皤蒿注云白蒿也一名蔏爾雅云購蔏蔞注云蔞蒿也生下田初出可啖一名由一作游胡爾雅云蘩由胡一名旁勃爾雅

云北海人謂之旁勃有水陸二種爾雅通謂之蘩曰蘩皤蒿即今陸生艾蒿也辛熏不美曰蘩由胡即今水生蔞蒿也又曰蘩之醜秋為蒿則通指水陸二種而言謂其春時各有種名至秋老則皆呼為蒿矣形狀相似但水生者辛香而美生陂澤中二月發苗葉似嫩艾而岐細面青背白其葉或赤或白其根白脆采其根莖生熟葅曝皆可食蓋嘉蔬也

彙考原詩周南翹翹錯薪言刈其蔞召南于以采蘩于沼于沚

增豳風春日遲遲采蘩祁祁傳采蘩所以生蠶也

原左傳蘋蘩薀藻之菜可薦於鬼神可羞於

王公 增左傳天人執蘩菜以助祭 神仙服食經十一月采旁勃勃白蒿也白兎食之壽八百歲

集藻文散句 增 楚屈原大招吳酸蒿蔞不沾薄只

詩散句 增宋蘇軾蔞蒿滿地蘆芽短正是河豚欲上時

澗蔬煮蒿節 碎點青蒿涼餅滑 黄庭堅蔞蒿數節玉簪橫 蔞蒿芽甜草頭辣 方岳蔞蒿苗肥點寒綠 元戴帥初水味野栽蒿白瘦 耶律楚材細煎蔞蒿點韭黃

別錄原製用蔞蒿根莖白熟葅曝皆可食　生挼醋醃為葅食之甚益人　採蔞蒿莖微用鹽醃曝乾味甚美可以寄遠　嫩苗以沸湯瀹過浸于漿水則成虀如以清水或石灰水礬水拔之去其猛氣曬乾可留製食醃焙乾極香美

附錄　牡蒿

增爾雅蔚牡菣注無子者疏一名馬新蒿　本草一名齊頭蒿諸蒿葉尖此獨麥而禿故有齊頭之名　三四月生苗其葉扁而本

狹末夌有禿岐嫩時可茹秋開細黃花結實大如車前實而內子微細不可見故人以為無子也

彙考增詩小雅蓼蓼者莪匪莪伊蔚疏蔚牡蒿也

附錄 藾蒿

增爾雅苹藾蕭注今藾蒿也初生亦可食疏葉青白色莖似箸而輕肥始生香可生食又可蒸食 本草苹即陸生皤蒿俗呼艾蒿

彙考增詩小雅呦呦鹿鳴食野之苹 全唐詩話唐文

宗聽政暇博覽羣書一日延英顧問宰相詩云呦呦鹿鳴食野之苹苹是何草宰相李珏楊嗣復陳夷行相顧未對珏曰臣按爾雅苹是藾蕭上曰朕看毛詩疏葉圓而花白叢生野中似非藾蕭

附錄　邪蒿

增　本草　邪蒿葉紋皆邪根莖似青蒿而細軟色淺不臭三四月生苗根葉皆可茹

彙考　增　北史儒林傳　邢峙以經入授皇太子厨宰進太

子食菜有邪蒿峙令去之曰此菜有不正之名非殿下宜食文宣聞而嘉之賜以被褥纁纊

附錄

蘪蒿

增爾雅莪蘿注今莪蒿也亦曰蘪蒿疏一名蘿蒿生澤田漸洳之處葉似邪蒿而細科生三月中莖可生食又可蒸香美味頗似蔞蒿　本草一名抱娘蒿似小薊宿蒿先於百草

彚考增詩小雅菁菁者莪注即莪蒿也

白菜

原白菜一名菘埤雅云菘性凌冬不彫四時長有有松之操故其字會意諸菜中最堪常食　增本草最肥大者名牛肚菘　菜譜有春菘有晚菘　原有二種一種莖圓厚微青一種莖扁薄而白葉皆淡青白色子如蕓薹子而灰黑八月種二月開黃花四瓣如芥花三月結角亦如芥燕趙遼陽淮揚所種者最肥大而厚一本有重十餘斤者南方者畦內過冬北方多入窖內燕京圃人又以馬糞入窖壅培不見

風日長出苗葉皆嫩黄色脆美無滓謂之黄芽菜乃白菜别種莖葉皆扁味甘温無毒利腸胃除胸煩解酒渴利大小便和中止嗽冬汁尤佳夏至前菘菜食發皮膚風癢動氣發病又有春不老一名八斤菜葉似白菜而大甚脆嫩四時可種醃食甚美

彚考原後漢書崔瑗傳瑗愛士好賓客盛修餚膳殫極滋味不問餘産居常蔬食菜羮而已

晉書桓温傳温性儉每讌唯下七奠柈菜果而已

良吏傳吳隱之為

廣州刺史清操踰厲常食不過菜及乾魚　增　南齊書

武陵昭王傳　尚書令王儉詣曄曄留儉設食柈中菘菜

鮑魚而已　周顒傳　顒清貧寡欲終日長蔬食文惠太

子問顒菜食何味最勝顒曰春初早韭秋末晚菘　原

南齊書孝義傳　江泌食菜不食心以其有生意也　增

南史隱逸傳　范元琰家貧唯以園蔬為業嘗出行見人

盜其菘元琰遽退走母問其故具以實答母問盜者為

誰答曰向所以退畏其愧耻今啓其名願不洩也于是

母子秘之　吳錄陸遜諸葛瑾攻襄陽遜遣親人韓扁賫表奉報扁還遇抄瑾聞之欲急去遜方催人種荳菘與諸將圍碁以示閒暇　原藝文類聚范宣挑菜傷指大啼曰身體髮膚不敢毀傷故啼　增清異錄江右多菘菜粥筍者惡之罵曰心子菜蓋筍奴菌妾也　原郘氏聞見錄汪信民常言人常咬得菜根則百事可做胡康侯聞之擊節嘆賞　增輟耕錄揚州至正丙申丁酉間兵燹之餘城中屋址徧生白菜大者重十五斤小者

亦不下八九斤有膂力人所負纔四五窠耳

集藻　啓　增　梁簡文帝謝勑賚大菘啓　吳愧千里之蓴蜀慚七菜之賦是知泮宮採芹空入魯詩流火烹葵徒傳豳曲

五言古詩　增　宋韓駒食煮菜簡呂居仁　曉謁呂公子解帶浮屠宮留我具朝餐喚奴求晚菘洗著點鹽豉鳴刀芼薑葱俄頃香馥坐雨聲傳鼎中方觀翠浪涌忽變黃雲濃爭貪歙鉢暖不覺定盌空憶登金山頂僧飯與此

同還家不能學空費烹調功硬恐動牙頰冷愁傷肺胸
君獨得其妙堪持餉衰翁異時聞豪氣愛客行庖豈殷
勤故煮菜知我林下風人生各有道旨蓄用禦冬令我
無所營楞腹何由充豈惟臺無餽菜把尚不蒙念當勤
致此亦足慰途窮

七言古詩 增

元吳鎮墨菜畫卷

菘根脱地翠毛濕雪花
翻匙玉肪泣蕪蔓金谷暗塵土美人壯士何顔色山人
久刮龜毛氈囊空不貯揶揄錢屠門大嚼知流涎淡中

滋味吾所便元脩元脩今幾年一笑不直東坡前

五言律詩 增 元許有壬白菜

土膏新且嫩莛莒蔍紛披可作青精飯仍擕玉版師清風牙頰響真味士夫知南土稱秋末投簪要及時

五言絶句 原 唐高適同羣公題張處士菜園

耕地桑柘間地肥菜常熟為問葵藿資何如廟堂肉

七言絶句 原 宋范成大田園雜興

桑下春蔬緑滿畦菘心青嫩芥薹肥溪頭洗擇店頭賣日暮裹鹽沽酒歸

撥雪挑來蹋地菘味如蜜藕更肥醲朱門肉食無風味只作尋常菜把供 陸游菘雨送寒聲滿背蓬如今真是荷鋤翁可憐遇事常遲鈍九月區區種晚菘 增方岳種菘老圃相傳秋後菘磚爐石銚一年冬寧知遲種遲於我又見南薰上番風 明李東陽畫菜誰寫西園數葉菘露華清曉濕蒙茸玉堂夜半蘇郎渴此味無因獻九重

詩散句原 宋劉子翬周郎愛晚菘對客素稱賞今晨喜

薦新小嚼氷霜響　增蘇軾白菘類羔豚冐土出熊蹯

陸游身在有餘真妙語杯羮何地欠秋菘　唐杜甫

奴肥為種菘　羅隱葉長春菘潤　金元好問菘肥秋

末黄

別録原製用糟菜法先將隔年壓過酒糟未出小酒者

罈封每一斤鹽四兩拌匀好肥箭幹白菜洗淨去葉搭

於陰處晾乾水氣每菜二斤糟一斤一層菜一層糟隔

日一翻騰待熟挽定入罈上澆糟菜水汁取用味美

晻菜法白菜揀肥者去心洗淨一百斤用鹽五斤一層菜一層鹽石壓兩日可用　又白菜一百斤曬乾抖搜去土先用鹽二斤醃三四日就滷内洗淨每柯窩起純用鹽三斤入罈内可長久　又法白菜削去根及黄老葉洗淨控乾每菜十斤鹽十兩用甘草數莖放在潔淨瓮盛將鹽撒入菜了内排頓瓮中入蒔蘿少許以手實捺至半瓮再入甘草數莖候滿瓮用石壓定三日後將菜倒過扨出滷水於乾淨器内另放忌生水却將滷水

澆菜内候七日依前法再倒用新汲水渰浸仍用磚石壓之其菜味美香脆若至春間食不盡者於沸湯焯過曬乾收貯夏間將菜温水浸過壓水盡出香油勻拌以磁碗盛頓飯上蒸之其味尤佳美　黑醃虀白菜如法醃透取出挂於桁上曬極乾上甑蒸熟再曬乾收之極耐久藏夏月以此虀和肉炒可以久留不臭甑不便者徑以水煮虀曬乾亦可但不如蒸者佳芥菜同　乾菜大科菘菜芥菜洗淨畧曬沸湯内煠五六分熟曬乾用

鹽醬蒔蘿茴香花椒陳皮砂糖同煮熟曬乾再蒸少時

萊菔大菘菜叢採十字劈裂萊菔取緊小者破作兩半同向日中曬去水脚二件薄切作方片如錢眼子大入淨罐中以馬芹茴香雜酒醋水等令得所調淨鹽澆之隨手舉罐撼觸五七十次密蓋罐口置竈上溫處仍日一次如前法撼觸三日後可供菜色青白間錯鮮潔可愛

增 齊民要術 菘淨洗徧體須長切方如算子長三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘

皮和之料理半奠之　作菘鹹葅法水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一斤女麴間之

芥

原芥一名辣菜一名臘菜其氣味辛辣有介然之義又可過冬也本草云冬月食者俗呼臘菜春月食者俗呼春菜四月食者謂之夏菜增本草芥葅一名水蘇一名勞祖原性辛温無毒温中下氣豁痰利膈處處有之種類不一有青芥又名刺芥葉大子麤葉似菘有柔毛味極辣可生食其子可藏冬瓜紫芥莖葉純紫可愛作虀最美白芥一名胡芥一名蜀芥來自戎中而盛於蜀八九月種至春深莖

高二三尺葉如花芥葉青白色為茹甚美莖易起而中空性脆最畏狂風大雪須謹護之三月開黄花結角子如粱米黄白色又有一種莖大而中實者尤高子亦大白芥子堪入藥味極辛美利九竅明耳目通中他如南芥刺芥按此即青芥旋芥馬芥葉如青芥花芥葉多鈌刻如蘿蔔英石芥低小者皺葉芥大芥一名皺葉芥大葉皺紋色尤深綠味更辛辣入藥用之類皆菜之美者芥極多心嫩者為芥藍極脆李時珍曰芥性辛熱而散久食耗真元昏眼目發瘡痔劉恂嶺南異物志云南土芥高五六尺子大如雞子此又芥之尤異者也

彙考

增 禮記內則膾秋用芥

劉向別錄尹都尉書有

種芥葵蓼韭葱諸篇

嶺表錄異廣州地熱種麥則苖而不實北人將蔓菁子就彼種者出土即變為芥

酉陽雜俎掌中芥末多國出也取其子置掌中吹之一吹一長長三尺乃植於地

金城記黎舉常云欲以芥嫁筍但恨時不同耳

集藻傳原明沈周疏介夫傳介夫姓疏名介介夫字也其先居趙魏之郊從樹藝以生子孫甚繁衍至介始徙於宋久之由司城子罕薦以見宋王王問曰若居宋之

土地幾葉於茲矣久必有相賴者若賴宋乎宋賴若乎
對曰介竊居王之土地覃及雨露欣榮不已顧有寸長
敢不敷露於左右以求知也臣本一介之微視之甚草
草然可以禦國之饉歲可以資王之儉德可以勵民之
苦心王能味臣言享臣用則臣不為無利與宋王曰周
人聚疏之財寡人何敢失之遂命從事於陽門蕪修俎
豆事王日昵有燕必偕居常服綠間錫之紫茸裘以旌
其勞辛之功介為人貌直幹濯秀可愛羣居秩然不紊

有介然於世者因名但平生口剌剌抉人是非不少假借被其中者或至流淚出涕發汗衆曰介有薑桂之性愈老愈辣其族有大小之異有曰蕪菁曰幽者皆澹泊於世味雅與僧齋寒士交其後介子推又徙晉晉以其先人之聞納之公子重耳出奔推從焉適遭絶食推將割股肉芼羹以進公子止曰亡人之在遠也以有先生為禦猶有旨蓄而弗知其冬也今先生軫之念亡人之口腹傷已以飽人亡人弗以為飽願先生自愛毋易下

體也推卒割之後公子歸伯第賞有功而不及推推之客歌於宮門曰茅之拔兮茹亦及之吐其茹矣忘往之飢公子悔追賞推推逃之綿山上曰吾非賣菜而求益也誓不出公子笠而求之得鼎曰木巽火烹飪之象且傅說以調伊尹以烹我將獲賢者之輔遂火其山以脇之推就焚而死人謂其介有跨竈風

五言古詩　增　明吳寬紫芥　惟芥本菜類秋深掇而藏此種乃野生已向春初長紫花布滿地葉嫩亦堪嘗氣味

既不辛却與芥同行北人無不食木枏與草芒入盤以油和齒頰流肥香

五言律詩

增 唐錢起藍上採石芥寄前李明府 淵明遺愛處山芥緑芳初歆此春陰色猶滋夜雨餘隔溪煙葉小覆石雪花舒采采還相贈瑶華信不如

七言律詩

增 宋楊萬里芥虀 茈薑馨辣最佳蔬蓀芥芳心不讓渠蟹眼嫩湯微熟了鵞兒新酒未醒初根香醋釅作三友露葉霜芽知幾鋤自笑枯腸成破瓮一生只

解貯寒葅 明吳寛紫芥滿目爛斑布地來春風幾見錦灰堆菜根作苦終嫶咬茗葉浮香為撥開何處免癸嗟競掇昨朝馬藺悔多栽傳聞此種番邦致用向中華亦楚材

五言絶句增 宋朱子南芥黄龍記昔遊園客有佳遺不謂洛生吟輟餐時擁鼻

七言絶句增 宋陸游以石芥送劉韶美禮部劉比釀酒勁甚因以為戲古人重改陽城驛吾輩欣聞石芥名風

味可人終骨骾尊前真見魯諸生　長安官酒甜如蜜
風月雖佳嬾舉觴持送盤蔬還會否與公新釀鬬端方
詩散句原　宋蘇軾芥藍如菌蕈脆美牙齒響　增劉子
翬葉實挹芳草氣烈消煩滯　朱潛山蔚然蒼石底有
此紫玉釵　僧北磵淡金生色染宮黄只作坡羮亦擅
場
別錄　增左傳季郈之雞鬬季氏介其雞郈氏為之金距
注搗芥子播其羽也　莊子覆杯水於坳堂之上則芥

為之舟置杯焉則膠 嶺南異物志

唐孟館嘗入嶺表買芥菜置壁下忘食數日皆生四足有首尾能行走大如蝗螂但腰細身長 物類相感志

收芥菜子宜隔年者則辣 原種植

地用糞耕畝用子一升秋月種者三月開黃花結莢一二寸子大如蘇子色紫味辛收子者即不摘心白芥取子者二月乘雨後種性不耐寒經冬即死故須春種五月熟而收子第地有南北寒暖異宜種植早晚又當隨其俗也

神農本草經

琥珀拾芥

製用葉可生食又可醃以為葅可釀以為虀子研末泡為芥醬和菜侑肉辛香可啖根煮熟閉之罈罐中上蓋以蘿蔔片一二日内食之甚美冬菜經春長心嫩湯微熟菜中佳品　菜脯鹽虀菜去梗用葉鋪開如薄餅大用料物糝之料用陳皮杏仁砂仁甘草蒔蘿茴香川椒炒同為細末撒菜上更鋪菜一重又撒物料如此鋪撒五重以平石壓之用甑蒸過切作小塊調豆粉稠水醮之入油煤熟冷定磁器收之　秋間嫩春不老芥菜陰

半乾擇去黃葉老梗將根劈為數瓣每斤用炒鹽三兩五錢將鹽陸續揉入菜内每清晨即用鹽揉一次先著力揉根次稍揉梗葉一次至日西又照上法揉一次至七日即中𡗝須要細揉用細鹽每根用花椒茴香入中心窩起入罈内仍取原汁澆入用泥固封至立春即移房内架起　芥菜虀九月十月取青紫白芥菜切細於沸湯内焯過帶湯撈於盆内與生萵苣同熟油芥花或芝蔴白鹽約量拌匀按於瓮内三二日變黃可食至春

不變味　乾虀菜大芥菜每一百斤用鹽二十二兩揉撈得勻以盆或缸疊疊放定上用大石壓醃數日出水浸過石撈起曬乾後以本汁滷煮滚半熟再曬乾收貯若復蒸過則黑而軟置淨乾瓮中藏封任留數年不壞出路作菜極便六月伏天用炒過乾肉復同虀菜炒放旬日不腐凡六月天熱饌不堪留只以乾虀同炒不要入湯水放冷再收起可放經旬不氣息極妙若醃芥鹽汁煮黃豆極乾蘿蔔丁曬乾收貯經年可食　研芥子

入細辛少許白蜜好醋一處研爛再以淡醋去滓極辣

一法芥子同石龍芮子同研研其辣異常

菠菜

原一名菠薐一名波斯草一名赤根菜詢蒭録云南人呼菠菜北人呼赤根菜 一名鸚鵡菜出西域頗陵國今訛為菠薐葢頗陵之轉聲也見劉賓客嘉話録 莖柔脆中空葉綠膩柔厚直出一尖傍出兩尖似鼓子花葉之狀而稍長大根長數寸狀如桔梗色赤味甘美四月起臺尺許開碎白花叢簇不

顯有雌雄雌者結實有刺狀如蒺藜子葉與根味甘冷滑無毒利五臟通腸胃熱開胸膈下氣調中止渴潤燥解酒毒服丹石人最宜麻油炒食甚美北人以為常食春月出薹嫩而且美春暮薹漸老沸湯晾過曬乾備用甚佳可久食誠四時可用之菜也八九月種者可備冬食正二月種者可備

春蔬南人食魚稻多食則冷大小腸忌與鯉魚同食發霍亂

彙考原唐會要太宗時尼波羅國獻菠薐菜類紅藍實

如蒺藜火熟之能益食味

集藻 五言絶句 原 宋劉子翬詠菠薐 金簇因形製臨畦發永嘆時危思擷佩楚客莫紉蘭

詩散句 原 宋蘇軾 北方苦寒今未已雪底菠薐如鐵甲豈知吾蜀富冬蔬霜葉露芽寒更茁

別錄 原 種植 正二月內將子水浸一二日候脹撈出控乾盆覆地上俟芽出擇肥鬆地作畦於每月下旬下種勤澆灌可逐旋食用秋社後二十日種者至將霜時馬

糞培之以避霜雪十月內沃以水備冬蔬此菜必過月朔乃生即晦日下種與十餘日前種者同出亦一異也春種多蟲不如秋種者佳

莧

原　莧凡五種赤莧一名蕢爾雅云蕢赤莧注云今莧菜之赤莖者本草云一名花莧莖葉深赤白莧人莧俱大寒又名糠莧胡莧二莧味勝他莧但大者為白莧小者為人莧或謂之細莧其實一也其子霜後方熟細而黑色又細莧俗名野莧猪好食之亦名猪莧紫莧莖葉皆紫無毒不寒吴人用以染爪者五色莧今稀有諸莧皆三月種葉如藍莖葉皆高

大易見故名莧或曰莧從見諧聲也開細花成穗穗中細子扁而
光黑與青葙子雞冠子無別老則抽莖甚高六月以後
不堪食子霜後始熟九月收五莧俱氣味甘冷利無毒
並利大小腸治初痢滑胎通竅明目除邪去寒熱白莧
補氣除熱赤莧主赤痢射工沙虱紫莧殺蟲毒治氣痢
彙考增易夬卦莧陸夬夬疏董遇云莧人莧也南齊
書王智深傳智深家貧無人事嘗餓五日不得食掘莧
根食之南史蔡樽傳樽在吳興不飲郡井齋前自種

白莧紫茄以為常餌詔褒其清　詢蒭錄南人呼莧菜北人呼荇乃人莧音誤也

集藻七言律詩　增宋方岳羹莧琉璃蒸乳壓㹠膏未抵齋厨格調高脱粟飯香供野莧荷鋤人飽撚霜毛斷無文伯可相累比似何曾毋太豪見説能醫射工毒人間此物正騷騷

詩散句　增唐杜甫莧也無所施何顔入筐篚　宋王安石紫莧凌風怯　金史肅迎風紫莧因循老

別錄

增 物類相感志 紅莧菜煮生麻布則色白如苧 爾雅翼 青泥殺鱉得莧復生 學圃餘疏 莧有紅白二種素食者便之肉食者忌與鱉共食

原 製用 赤莧根莖可糟藏食之甚美味辛 取鱉肉切豆大以莧菜裹置土中一宿即變小鱉試之屢驗

附錄 馬齒莧

原 馬齒莧一名馬莧一名五行草以其葉青梗赤花黃根白子黑也一名五方草亦五行之義一名長命菜其性耐久難燥一名九頭獅子

草　增本草馬齒莧一名馬齒龍牙　原處處有之柔莖布地葉對生比並圓整如馬齒故名六七月開細花結小尖實實中細子如葶藶子狀苗煑熟曬乾可為蔬有二種葉大者名𤜻耳草不堪用小葉者又名鼠齒莧節葉間有水銀每十觔可得八兩或十兩氣味酸寒無毒散血消腫利腸滑胎解毒通淋治產後虛汗

集藻詩散句原唐杜甫又如馬齒盛氣擁葵荏昏　增杜甫馬齒葉亦繁

別錄增顏氏家訓月令云荔挺出鄭玄注云荔挺馬薤也說文云似蒲而小根可為刷廣雅云馬薤荔也通俗文亦云馬藺易統通卦驗玄圖云荔挺不出則國多火災蔡邕月令章句云荔似挺高誘注呂氏春秋云荔草挺出也然則月令注荔挺為草名誤矣河北平澤率生之江東頗有此物人或種於階庭但呼為旱蒲故不識馬薤議禮者乃以為馬莧堪食亦名豚耳俗曰馬齒江陵嘗有一僧面形上廣下狹劉緩幼子民譽年始數歲

俊悟善體物見此僧云面似馬莧其伯父劉緇因呼為荕挺法師緇親講禮名儒尚誤如此　原李絳兵部手集唐武相元衡苦脛瘡焮癢不可堪百醫無效廳吏上一方馬齒莧搗爛敷上兩三遍即愈多年惡瘡百方不瘥或痛焮不已並治

附錄水馬齒

增野菜譜水馬齒生水中與旱馬齒相類熟食

葵

葵與蜀葵二種原譜誤合為一今分葵入蔬譜蜀葵等另入花譜

增廣雅葵丘葵也 農書葵陽草也天有十日葵與終始故葵從癸

齊民要術葵有紫莖白莖二種種別復有大小之殊又有鴨脚葵

本草一名露葵古人採葵必待露解一名滑菜言其性也

一名衛足爾雅翼云葵揆也葵葉傾日不使照其足 李時珍曰古人種為常食今種之者頗鮮其實大如指頂皮薄而扁實內子輕虛如榆莢仁六七月種者為秋葵八九月種者為冬葵正月復種者為春葵然宿根至春亦生 農桑通訣葵為百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒

供食之餘可為葅腊枯枿之遺可為榜簇咸無棄材誠蔬茹之上品也

彚考原詩豳風七月烹葵及菽　左傳仲尼曰鮑莊子之智不如葵葵猶能衛其足　南齊書周顒傳顒清貧寡欲終日長蔬食衛將軍王儉謂顒曰卿山中何所食顒曰赤米白鹽綠葵紫蓼　増北史盧觀傳觀弟叔彪在朝通貴魏收常來詣之訪以洛京舊事不待食而起云難為子費叔彪留之良久食至但有粟飧葵菜木椀

盛之片脯而已所將僕從亦盡設食一與此同　管子桓公北伐山戎出冬葵布之天下桓公憂北郭民貧管子請禁去市三百步者不得樹葵菜此則亦有以相及也

原　列女傳魯漆室之女見魯君老太子幼倚柱而歎隣婦問之曰昔有客馬逸踐園葵使吾終歲不飽葵吾聞河潤九里漸濡三百里魯國有患君臣父子被其辱婦女獨安所避

異苑苻堅欲南師夢葵生城南以問婦曰若軍遠出難為將

列仙傳丁次都為丁氏作

奴丁氏常使求葵冬得生葵問從何得此云從日南來

【集藻】【賦】【增】宋鮑照園葵賦風煖凌開土昌泉動游塵曝日鳴雉依隴主人拂黃冠拭藜杖布蔬種平圻壤通畦修直膏畝夷敞白莖紫蔕豚耳鴨掌溝東陌西行三畦兩既區既鉏乃露乃映勾萌欲伸蕤牙將放爾乃晨露夕陰霏雲四委沉雷遠震飛雨輕灑徐未及晞疾而不靡柔莩爰秀剛甲以解稚葉萍布弱陰競抽萋萋翼翼沃沃油油下葳蕤而被逕上參差而覆疇承朝陽之麗

景得傾柯之所投仕非魯相有不拔之利賓非二仲無逸馬之憂顧堇荼而莫偶豈蘋藻之薦羞若乃鄰老談稼女嫗歸桑拂此葦席炊彼穄粱秋壺援醯曲瓢卷漿乃羮乃瀹堆鼎盈筐甘旨倩脆柔滑芬芳消淋逐水潤胃調腸於是既飫徹盤投筯回小人之腹為君子之慮近觀物運遠訪師聖聲數後彰律理前定烏非黔黑鶴豈浴淨彼圓行而方止固得之於天性伊冬箑而夏裘無雙功而並盛蕩然任心樂道安命春風夕來秋日晨

映獨酌南軒擁琴孤聽篇章間作以歌以詠魚深沈而鳥高飛孰知美色之為正

文賦散句原　漢董仲舒賢良策公儀子相魯食於舍而茹葵慍而拔其葵曰吾已食祿又奪園夫利乎　魏曹植求通親親表若葵藿之傾葉太陽雖不為之廻光然終向之者誠也　晉潘岳閒居賦綠葵含露白薤負霜

五言古詩增　晉陸機園葵詩二首種葵北園中葵生鬱萋萋朝榮東北傾夕頴西南晞零露垂鮮澤朗月耀其

煇時逝柔風戢歲暮商飈飛層雲無温液嚴霜有凝威幸蒙高墉德玄景蔭素𧺆豐條並春盛落葉後秋衰慶彼晚彫福忘此孤生悲　翩翩晚彫葵孤生寄北藩被蒙覆露惠微軀後時殘庇足周一智生理各萬端不若聞道易但傷知命難

原唐白居易烹葵　昨臥不夕食今起乃朝饑貧廚何所有炊稻烹秋葵紅粒香復軟綠英滑且肥饑來止於飽飽後復何思思憶榮遇日迨今窮退時今亦不凍餒昔亦無餘資口既不減食身又不

減衣撫心私自問何者是榮衰勿學常人意其間分是非

五言絶句　原　唐李白題葵葉　慙君能衛足歎我遠游根白日如分照還歸守故園

七言絶句　增　宋楊萬里　都將葵葉葢亭中樹似桄榔葉似椶欲向天公覔微雪妝成急響打船篷　蒻笠端能直幾錢騎奴不擬雨連天葢頭旋折山葵葉擘破青青傘半邊

明徐賁答楊署令送菜　隙地知君手自裁紺

芽紅甲雨中開閒居我亦清齋久肯折新葵為送來

詩散句 原古詩採葵莫傷根傷根葵不生 晉陸機無以肉食資取笑葵與藿 陶潛流目視西園曄曄榮紫葵 增梁沈約青青園中葵朝露待日晞 劉孝綽園葵亦何幸傾葉奉離光 原唐杜甫刈葵莫放手放手傷葵根 增白居易中園何所有滿地青青葵 原宋蘇軾爛煑葵羹斟桂醑風流可惜在蠻村 西崦人家應最樂煑葵燒筍餉春耕 增唐張九齡園葵亦向陽

衛足感葵陰　李白園蔬烹露葵　王維烹葵邀上客　原杜甫秋露接園葵　增杜甫香宜配碧葵　葵荒欲自鋤　傾陽逐露葵　白居易晨露園葵鮮　宋陸游葵羹出鬴香　唐王維松下清齋折露葵　宋陸游雨慳葵葉未吐甲

別錄原博物志陳葵子微火炒令爆咤撒熟地遍蹋之朝種暮生遲不過經宿耳　增博物志陳葵子秋種覆葢令經冬不死春有子也　齊民要術世人作葵菹不

好皆由葵太脆故也菹菘以社前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之秫米為飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃煑小麥時時糊之　崔寔曰九月作葵菹其歲温即待十月　食經作葵菹法擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成矣

原製用食葵當乘其葉嫩時須用蒜無蒜勿食久病大便澀滯者宜食孕婦宜食易產作

菜茹甚甘美但性太滑利不益人熱食令人熱悶三月食生葵動風風氣發宿疾飲食不消四月食之發風疾天行病後食之令人失明霜後生食動五種留飲吐水心有毒服藥人忌食被犬咬者終身勿食食之即發黄背紫莖者勿食同鯉魚黍米酢食害人同猪肉食令人無顔色　葵甚易生地不論肥瘠宜於不堪作田之地多種以防荒年採淪曬乾收貯

附録

龍葵

增本草一名苦葵一名苦菜益州有苦菜乃是苦蘵即龍葵也一名天茄子一名水茄一名天泡草一名老鴉酸漿草與酸漿相類故加老鴉以別之一名老鴉眼睛草五爪龍亦名老鴉眼睛草同名異物也李時珍曰龍葵龍珠一類二種也皆處處有之四月生苗高二三尺莖大如筯似燈籠草而無毛葉似茄葉而小五月以後開小白花五出黄蕋結子正圓大如五味子上有小蔕數顆同綴其味酸中有細子亦如茄子之子但生青熟黑者為龍葵生青熟赤者為龍珠

附錄　蔠葵

增爾雅蔠葵蘩露注承露也大莖小葉華紫黃色本草一名落葵一名藤葵一名天葵一名繁葵一名御菜一名臙脂菜坡詩注云豐湖有燕脂藤生菜滑美勝蓴蔓生葉似杏葉而肥厚軟滑可茹八九月開細紫花累累結實如五味子熟則紫黑色挼取汁紅如臙脂女人飾面點唇及染布物謂之胡臙脂亦曰染絳子但色易變耳其葉最能承露其子垂垂亦如綴露故得露名

御定佩文齋廣羣芳譜卷十四

欽定四庫全書

子部

御定廣羣芳譜卷十五 十六

詳校官庶吉士臣汪彦博

員外郎臣牛稔文覆勘

覆校官庶吉士臣侍朝

校對官中書臣汪日章

謄録監生臣唐作梅

御定佩文齋廣羣芳譜卷十五

蔬譜

生菜

原生菜一名白苣一名石苣　增陸璣詩疏青州謂之芑　原似萵苣而葉色白斷之有白汁正二月下種四月開黄花如苦藚結子亦同八月十月可再種以糞水頻澆則肥大諺云生菜不離園宜生食又生挼鹽醋拌

食故名生菜色紫者名紫苣一云紫苣和土作器火煆如銅

集藻詩散句增唐杜甫脆添生菜美陰益食單凉

別錄原種植作畦下種如波稜法先用水浸種一日於濕地上襯布置子以盆合之俟芽出種畦中宜肥地

苦菜

原苦菜一名苦苣一名苦蕒一名禇苣一名游冬博雅云游冬苦菜也埤雅云此草淩冬不凋故名一名天香菜增爾雅荼苦菜疏

一名荼草一名選　陸璣詩疏生山田及澤中得霜甜脆而美　本草春初生苗有赤莖白莖二種葉似花蘿蔔葉上葉抱莖梢莱似鸛嘴每葉分叉擴挺如穿葉狀原葉狹而綠帶碧莖空斷之有白汁花黄如初綻野菊花春夏皆旋開一花結子一叢如同蒿子花罷則斂子上有白毛茸茸隨風飄揚落處即生今處處有之但在北方者至冬而凋在南方者冬夏常青為少異耳味苦寒無毒夏天宜食能益心和血通氣主治腸澼渴

熱中疾惡瘡霍亂後胃氣煩逆忌與蜜同食作肉痔脾胃虛寒人不可多食

彙考原詩邶風誰謂荼苦其甘如薺 唐風采苦采苦首陽之下 大雅堇荼如飴 禮記月令孟夏之月苦菜秀 増禮記内則濡豚包苦實蓼疏言濡豚之時包裹豚肉以苦菜殺其惡氣又實之以蓼 水經注若城東得苦菜夏浦浦東有苦菜夏江逕其北故浦有苦菜之名焉 顏氏家訓詩云誰謂荼苦爾雅毛傳並以荼

苦菜也又禮云苦菜秀案易統通卦驗玄圖曰苦菜生於寒秋更冬歷春得夏乃成今中原苦菜則如此也一名游冬葉似苦苣而細摘斷有白汁花黄似菊江南别有苦菜葉似酸漿其花或紫或白子大如珠熟時或赤或黑此菜可以釋勞案郭璞註爾雅此乃藏黄蒢也今河北謂之龍葵梁世講禮者以此當苦菜既無宿根至春子方生耳亦大誤也又高誘注呂氏春秋曰榮而不實曰英苦菜當言英益知非龍葵也

蕪明書月令孟

夏苦菜秀孔頴達曰菜似馬薤而花白其味極苦明曰
按夏小正四月王萯秀月令用小正為本改王萯為苦
菜也詩豳風四月秀葽鄭康成疑葽為王萯今驗四月
秀者野人呼為苦葽春初取煮去苦味和米粉作餅食
之四月中莖如蓬艾花如牛蒡花四月秋氣生故苦葽
秀則一歲物成自苦葽始月令所書皆應時之物其言
苦菜即苦葽也頴達所見別是一物不可引以解此
真珠船唐景龍二年鄠縣民王上賓家有苦蕒菜高三

尺餘上廣尺餘厚二分

集藻七言律詩原明黄正色但得菜根俱可咬況於苦賫亦奇逢初嘗不解回甘味慣醉方知醒酒功茹素無緣葷未斷禪宗有約障難空北窻入夏稀盤飣莫厭頻頻餉阿儂　盤飱落落對瓜畦杜撰人間苦賫虀嫩綠浮羮蕈讓滑㦸酸入口舌應迷野人生計誰云薄雀食家風未是低為報青蠅莫相點欲隨芹曝獻金閨

詩散句原唐杜甫苦苣刺如針

菾菜

原菾菜一名莙薘菜苗高三四尺莖若蒴藋有細稜夏潤冬枯葉青白色似白菘菜葉而短莖亦相類但差小耳正二月下種宿根亦自生四月開細白花結實狀如茱萸梂而輕虛土黃色內有細子根白色味甘苦大寒滑無毒開胃通心膈利五臟理脾氣去頭風補中下氣宜婦人冷氣人不可多食動氣患腹冷人食之必破腹十月以後宜於暖處窖藏

別錄原製用醋浸指面去粉渾潤澤有光碧蓬莖燒灰淋汁洗衣色如白玉

蕹菜

原蕹菜蕹與壅同此菜惟以壅成故謂之蕹幹柔如蔓中空葉似菠薐及鏨頭開白花堪茹南人編葦為筏作小孔浮水上種子於水中長成莖葉皆出葦孔中隨水上下南方之奇蔬也陸種者宜濕地畏霜雪九月藏土窖中三四月取出壅以糞土節節生芽一本可成一畦生嶺南今江夏金

陵多詩之

別錄增南方草木狀野葛有大毒以甕菜汁滴其苗當時萎死世傳魏武能噉野葛至一尺云先食此菜　北戶錄甕菜蘗如柳三月生陳藏器云主解胡蔓草毒胡蔓草即野葛也　原製用味短須豬肉同煮侯肉色紫乃堪食

蕓薹菜

增本草蕓薹菜塞外有雲臺戍始種此菜故名一名寒菜一名胡菜一

名薹菜一名薹芥一名油菜【原】單莖圓肥淡青色葉附莖上形如白菜嫩時可炒食既老莖端開花如蘿蔔花結角中有子【增】本草九月十月下種生葉冬春採薹心為茹三月則老不可食開小黃花四瓣子灰赤色炒過榨油黃色燃燈甚明【原】味溫無毒主風游丹腫乳癰煮食主腰脚痹破癥瘕結血多食損陽氣發瘡口齒痛又生腹中諸蟲

【集藻】七言絕句【增】宋范成大田家雜興桑下春蔬綠滿

畦菘心青嫩芥薹肥溪頭選擇店頭賣日暮裹鹽沽酒歸

詩散句增宋楊萬里薹菘正自有風味杯盤底用專腴豐

別録原製用曬薹菜以春分後摘薹菜花不拘多少沸湯焯過控乾少用鹽拌匀良久曬乾以紙袋收貯臨用湯浸油鹽薑醋拌食

焯菜

增本草〕𦼮菜一名𦼮音旱菜一名辣米菜生南方田園小草也冬月布地叢生長二三寸柔梗細葉三月開細花黃色結細角長一二分角内有細子味極辛辣沙地生者尤伶仃

彚考〔增〕山家清供考亭先生每飲後則以𦼮韮供一出於盱江分於建陽一生於嚴灘石上公所供蓋建陽種

集有𦼮詩可考山谷縣孫崿以沙卧𦼮食其苗云

集藻〕七言古詩〔增〕宋楊萬里羅仲憲送𦼮菜謝以長句

學琴自有譜相鶴自有經疏經我繙盡不見焞菜名金華詩札初相識玉友尊前每相憶坐令芥孫姜子牙一見風流俱避席取士取名多失真向来許靖亦誤人君不見鄭花不得半山句却參魯直稱門生

五言律詩增宋朱子次韻公濟惠焞靈草生何許風泉古澗旁褰裳勤采擷枝筋噎芳香冷入玄根閟春歸翠穎長遥知拈起處全體露真常

五言絶句增宋朱子焞菜小草有真性托根寒澗幽懦

夫曾一嘬感憤不能休

七言絶句增宋楊萬里蘁臼文辭槃受辛子牙爲祖芥爲孫勸君莫謁獨醒客只謁高陽社裏人

巢菜

增四川志巢菜州縣俱出葉似槐而小其子如小豆夏時種以糞田其苗可食

彙藻五言古詩增宋蘇軾元修菜并引菜之美者有吾鄉之巢故人巢元修嗜之余亦嗜之元修云使孔北海

見當復云吾家菜耶因謂之元修菜余去鄉十有五年思而不可得元修適自蜀來見余於黄乃作是詩使歸致其子而種之東坡之下云彼美君家菜鋪田緑茸茸豆莢圓且小槐芽細而豐種之秋雨餘擢秀繁霜中欲花而未萼一一如青蟲是時青裙女採擷何匆匆烝之復湘之香色蔚其饛點酒下鹽豉縷橙芼薑葱那知雞與豚但恐放箸空春盡苗葉老耕翻煙雨叢潤隨甘澤化暖作青泥融始終不我負力與糞壤同我老忘家舍

楚音變兒童此物獨嫵媚終年繫余胸君歸致其子囊盛勿函封張騫移苜蓿適用如葵菘馬援載薏苡羅生等蒿蓬懸知東坡下塉鹵化千鍾長使齊安民指此說兩翁

七言絶句原宋陸游巢菜昏昏霧雨暗衡茅兒女隨宜治酒殽便覺此身如在蜀一盤籠餅是豌巢　巢菜竝序蜀蔬有兩巢大巢豌豆之不實者小巢生稻畦中東坡所賦元修菜是也吳中絶多名漂搖草一名野蠶豆

但人不知取食耳予小舟過梅市得之始以作羹風味宛然在醴泉蟇頤時也冷落無人佐客庖庾郎三九困飢嘲此行忽似蟇津路自候風爐煮小巢

薇

原薇（字說云微賤所食因謂之薇）一名野豌豆一名大巢菜（本草項氏曰巢菜有大小二種大者即薇乃野豌豆之不實者小者即東坡所謂元修菜也）

增爾雅薇垂水註生于水邊疏草生于水濱而枝葉垂于水者曰薇

說文薇似藿　陸璣詩疏薇山菜也今官園種之以

供宗廟祭祀 通志薇生水旁葉如萍 原生麥田及原隰中本草云非水草也莖葉氣味皆似豌豆其藿作蔬入羹皆宜

彙考原詩召南陟彼南山言采其薇 小雅采薇采薇薇亦作止 山有蕨薇 增史記伯夷傳武王已平殷亂天下宗周而伯夷叔齊恥之義不食周粟隱于首陽山采薇而食之作歌曰登彼西山兮采其薇矣以暴易暴兮不知其非矣神農虞夏忽焉沒兮我安適歸矣于

嗟徂兮命之衰矣 三秦記夷齊食薇三年顏色不異

武王誡之不食而死

集藻文散句增楚屈原天問驚女采薇鹿何祐

五言古詩原唐白居易續古詩朝采山上薇暮采山上

薇歲晏薇亦盡飢來何所為坐飲白石水手把青松枝

擊節獨長歌其聲清且悲櫪馬非不肥所苦長縶維豢

豕非不飽所憂竟為犧行行歌此曲以慰常苦飢

詩散句原唐杜甫繫書無浪語愁寂故山薇 增李頻

家住東皋下好採雋山薇　原明馮琦圖南吾豈敢顧

托北山薇　增唐張九齡採薇南山岑　杜甫山中疾

採薇　許渾白雲空長越山薇

蕨

原蕨一名虌　爾雅云蕨虌註云廣雅云紫綦非也江西謂之虌陸璣詩疏云山菜也周秦曰蕨齊魯曰虌埤雅云狀如大雀拳足又如其足之蹷也故謂之蕨俗云初生亦類鼈脚故曰虌也　增齊

民要術二月中高八九寸老有葉瀹為茹滑美如葵三

月中其端散為三枝枝有數葉葉似青蒿長麄堅長不

可食用　原處處山中有之二三月生芽拳曲狀如小兒拳長則展寛如鳯尾高三四尺莖嫩時無葉採取以灰湯煮去涎滑曬乾作蔬味甘滑肉煮甚美葷醋拌食亦佳荒年可救饑根紫色皮内有白粉擣爛洗澄取粉名蕨粉可蒸食亦可盪皮作線色淡紫味滑美陸璣謂可供祭祀故周詩采之　增爾雅䕏蕨紫色而肥野人今歲焚山則來歲蕨菜繁生其舊生蕨之處蕨葉老硬敷披人誌之謂之蕨基　原氣味甘寒滑無毒去暴熱

利水道令人睡焙為末米飲下二錢治腸風熱毒根燒
灰油調傳蛇蟏傷
彙考原詩召南陟彼南山言采其蕨　增晉書文苑傳
張翰為大司馬東曹掾謂同郡顧榮曰吾本山林間人
無望于時子善以明防前以智慮後榮執其手愴然曰
吾亦與子採南山蕨飲三江水耳　洞冥記帝起俯月
臺眺月亦曰眺蟾臺酌雲菹酒菹以玄草黒蕨金蒲甜
蔘　搜神後記太尉郗鑒字道徽鎮丹徒曾出獵時二

月中蕨始生有一甲士折食一莖即覺欲吐因歸乃成心腹疼痛經半年許忽大吐吐出一赤蛇長尺餘尚活動揺乃挂著屋簷前汁稍稍出蛇漸焦小經一宿視之乃是一莖蕨猶昔之所食病遂除差　清異志王鯨逢賣蕨姥黄衣破結有饑色憫之乃以千錢買蕨姥謝而去及歸蒸於烏頭甑盡成金釵蓋姥非常人也　窮幽記猿啼之地蕨乃多有每一聲遽出萬莖　本草蕨根如紫草多生山間人作茹食之四皓食之而壽夷齊食

之而天固非良物

集藻五言古詩增宋朱子次韻公濟惠蕨西山採蕨人

蓬首尚傾國懐哉遠莫致引脰氣已塞頃筐忽墮前此

意豈易得良遇不可遲枯節有餘力

七言律詩增宋朱松次韻李堯端見嘲食蕨眞人官府

未夤緣且向龍山作散仙春入燒痕催採蕨雨翻泥隴

憶歸田蔬腸我若枵蟬腹詩格君如孽鶻拳筋下萬錢

謀更鄙諸公飽飫大官羶　　方岳采蕨野燒初肥紫玉

圓枯松瀑布煮春煙偃王妙處原無骨鈎弋生來已作拳早韭不甘同臭味秋蓴雖滑帶腥涎食經豈為兒曹設弱脚寒中恐未然

詩散句增唐李白昔在南陽城唯飡獨山蕨　原杜甫食蕨不願餘茅茨眼中見　增杜甫秋風吹几杖不厭北山蕨　石間採蕨女鬻菜輸官曹　宋謝靈運野蕨漸紫苞　唐張九齡採蕨南山岑　李白初拳幾枝蕨石壁老野蕨　杜甫石暄蕨芽紫　王維繞籬生野

蕨 采蕨輕軒冕 白居易飢捉采蕨筐 李賀紫蕨生石雲 鄭谷山蕨止春飢 宋梅堯臣蕨肥巖向日

唐杜甫今日東湖採蕨薇 白居易蕨芽已作小兒拳 宋陸游山童新採蕨芽肥 楊萬里食蕨食臂莫食拳 金元好問中林春雨蕨芽肥 元耶律楚材紫芽初長粉如脂

別錄原製用嫩蕨沸湯煠熟曬乾用時以滚湯浸軟料物拌食任調葷素 增齊民要術食經曰藏蕨法先洗

蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出熇内糟中可至蕨時

附錄 迷蕨

增爾雅綦月爾注即紫綦也似蕨可食　本草李時珍曰紫綦似蕨有花而味苦謂之迷蕨初生亦可食三蒼謂之紫蕨

附錄 水蕨

增本草水蕨似蕨生水中呂氏春秋云菜之美者有雲

蒃之葍即此菜也

薺

原薺一名護生草本草云薺生濟濟故謂之薺釋家取其莖作挑燈杖可避蚊蛾謂之護生草野生有大小數種小薺花葉莖扁味美最細者名沙薺大薺科葉皆大而味不及小薺莖硬有毛者名菥蓂爾雅云菥蓂大薺疏云又名菥蓂一名太蕺一名馬辛味不佳冬至後生苗二三月起莖五六寸開細白花結莢如小萍有三角莢内細子名䔑爾雅云䔑薺實疏云薺子味甘人取其葉作葅及羹四月收師曠所謂歳

欲豐甘草先生即此　增野菜譜江薺生臘月生熟皆可食花時不可食但可作虀用　倒灌薺生旱田采之熟其葉可食　帚帚作虀用　食亦可作虀　蒿柴薺其稭可燃　薺春采熟食　碎米薺三月采皆可作虀

彙考增詩邶風誰謂荼苦其甘如薺　禮記月令孟夏之月靡草死注靡草薺亭歷之屬　周禮地官以土會之法辨五地之物生四曰墳衍其動物宜介物其植物宜莢物注莢物薺莢王棘之屬　淮南子薺麥冬生而夏死　春秋繁露薺以美冬水氣也薺甘味也乘於水

氣故美者甘勝寒也薔之言濇所以濇大水也　抱朴子薔麥大蒜仲夏而枯　明皇雜錄高力士逐於巫山山谷多薔而人不之食因為詩寄意云兩京作斤賣五溪無人採夷夏雖有殊氣味終不改

集藻尺牘原宋蘇軾與徐十二令日食薔極美念君臥病麪酒醋皆不可近惟有天然之珍雖不甘於五味而有味外之美本草薔和肝氣明目凡人夜則血歸於肝肝為宿血之臟過三更不睡則朝旦面色黄燥意思荒

浪以血不得歸故也若肝氣和則血脈通流津液暢潤瘡疥於何有君今患瘡故宜食蒓其法取蒓一二升許淨擇入淘了米三合冷水三升生薑不去皮搥兩指大同入釜中澆生油一蜆殼當於羹面上不得觸觸則生油氣不可食不得入鹽醋君若知此味則陸海八珍皆可鄙厭也天生此物以為幽人山居之祿輒以奉傳不可忽也

賦𡏖晉夏侯湛蒓賦寒冬之日余登乎城跬步乎北園

覩衆草之萎悴覽林果之零殘悲纎條之槁摧愍枯葉之飄殫見芳薔之時生被畦疇而獨繁鑽重氷而挺茂蒙嚴霜以發鮮含盛陽而弗萌在太隂而斯育永安性於猛寒差無寧乎暖燠齊精氣於款冬均貞固乎松竹

文賦散句增楚辭九章兮荼薔不同畝兮　原齊卞伯玉薔賦終風掃於暮節霜露交於杪秋有凄凄之緑薔方滋繁於中疇

四言古詩原明陳繼儒十畝之郊菜葉薔花抱甕灌之

樂哉農家

五古詩原宋陸游食薺十韻舍東種早韭生計似庾
郎舍西種小果戲學蠶叢鄉惟薺天所賜青青被陵岡
珍美屏鹽酪耿介凌雪霜采擷無闕日烹飪有祕方候
火地爐暖加糝沙鉢香尚嫌雜笋蕨而況汙膏粱炊秔
及鬻䴵得此生輝光吾餕實易足捫腹喜欲狂一掃萬
錢食終老稽山旁

五言律詩增宋徐似道萋萋牆根薺采掇盈一襜破白

半浮糝殺青黴下鹽長貧歎亦苦積悟覺尤甘細想拔葵老吾今已傷廉

七言律詩 增 宋陸游食薺糝甚美蓋蜀人所謂東坡羹也 薺糝芳甘妙絶倫啜來恍若在峨岷蓴羹下豉知難敵牛乳抨酥亦未珍異味頗思修淨供祕方當惜授廚人午窓自撫膨脝腹好住煙村莫厭貧

七言絶句 原 宋陸游食薺 小著鹽醯和滋味微加薑桂助精神風爐歙鉢窮家活妙訣何曾肯授人 日日思

歸飽蕨薇春來薺美忽忘歸傳誇真欲嫌荼苦自笑何時得瓠肥　采采珍蔬不待畦中原正味壓蓴絲挑根擇葉無虛日直到開花如雪時

詩散句增　唐白居易滿庭田地濕薺葉生牆根　宋陳與義薄飯不能美牆陰老春薺　程俱薺花雖未繁著地爛於纈　金李獻能曉雪沒寒薺無物充朝饑　宋司馬光後檐數戶地荒穢不翦欲令生薺花　原蘇軾時遶麥田求野薺強為僧舍煮山羹　增劉克莊薺花

滿地無人見惟有山蜂度短牆　唐孟郊食薔薇腸亦苦

宋慶餘迎寒薔葉稠　宋王安石薰風洲渚薔花繁

陸游寒薔繞牆甘若飴　金段繼昌凍隴蘇來白薔

添

別錄原製用清明日未出採薔莖候乾夏作燈杖蚊蛾不敢近

蔾原作藋按本草作蔾原譜以蔾為地葵又以為王蔧皆誤也今正之

原蔾一名萊一名紅心灰藋一名臙脂菜一名鶴項草

一名落藜生不擇地處處有之即灰藋之紅心者莖葉稍大嫩時亦可食故昔人謂藜藋與膏粱不同老則莖可為杖氣味甘平微毒殺蟲煎湯洗蟲瘡漱齒䘌擣爛塗諸蟲傷

彙考增詩小雅北山有萊疏萊草名其葉可食今兖州人烝以為茹謂之萊烝　晉書山濤傳魏帝以濤母老贈藜杖一枚　淮南子藜藋之生蠉蠉然日加數寸不可以為櫨棟楩柟　笠澤叢書讀古聖人書每涵咀義

味獨坐日昃案上一杯藜藿如五鼎太牢饋於左右

詢芻錄古稱藜即灰莧老可為杖盖藜杖也

集藻文散句增漢司馬遷自序糲粱之食藜藿之羮

王褒聖主得賢臣頌羮藜含糗者不足與論太牢之滋

味

五言絶句增明李東陽詠藜藜藜新尚可蒸藜老亦堪煮

明年幸强健拄杖看秋雨

詩散句增晉陶潛敝襟不掩肘藜羮常乏斟　原唐杜

甫吾安藜不糝汝貴玉為琛 試問甘藜藿未肎羨輕肥 増韓愈藜羮尚如此肉食安可嘗 三年國子師腸肚集藜莧 童穉頻書札盤飧詎糝藜 宋蘇軾奇語故山友慎無厭藜羮 陳克顧我從来貧到骨経營藜藿亦艱辛 蘇軾藜羮對書史 陸游藜羮自美何待糝

別録原製用嫩時採葉滚水煠熟香油拌為茹頗益人能滌腸胃加蒜亦可啖煠出曬乾可備冬月之用其苗

既老可束為帚直榦之麤而長者可為拄杖

附錄 蔏藋

增爾雅拜蔏藋注蔏藋亦似藜䟽此亦似藜而葉大者名拜一名蔏藋

附錄 灰藋

原灰藋一名灰滌菜一名金鎖天令訛為灰條菜處處原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刻缺面青背白莖心嫩葉皆有細白灰如沙為蔬亦佳氣味甘平

無毒治惡瘡蟲咬面䵟等疾忌著肉作瘡五月漸老高者數尺七八月開細白花結實成簇如毬中有細子蒸曝取仁可炊飯及磨粉食救荒本草云結子成穗者味甘散者味苦生牆下樹下者忌用白者謂之蛇灰有毒

蓴

原蓴一作蒓一名茆詩傳云茆鳬葵也又陸璣疏云茆與荇菜相似江東人謂之蓴菜一名錦帶一名水葵陸璣疏云江東或謂之水葵一名露葵詳見顏氏家訓一名馬蹄草一名缺盆草增毛詩音義于寶云茆今之

䳁蹏草江東有之鄭小同云或名水戾一云今之浮菜即猪蓴也

原生南方湖澤中最易生種以水淺深為候水深則莖肥而葉少水淺則莖瘦而葉多其性逐水而滑惟吳越人喜食之葉如荇菜而差圓形似馬蹄莖紫色大如筯柔滑可羮夏月開黃花結實青紫色大如棠梨中有細子三四月嫩莖未葉細如釵股黃赤色名穉蓴（穉小也）又名雉尾蓴體軟味甜五月葉稍舒長者名絲蓴（細莖如絲也）九月萌在泥中漸麤硬名瑰蓴或作葵蓴

十月十一月名猪蒪謂可餵猪也又名龜蒪酉陽雜俎云江東謂之蒪龜
味苦體澀不堪食取汁作羮猶勝他菜味甘寒無毒治
消渴熱痹厚腸胃安下焦逐水解百藥毒並蠱氣
彚考原詩魯頌思樂泮水薄采其茆 增晉書陸機傳
機入洛嘗詣侍中王濟濟指羊酪謂機曰卿吳中何以
敵此答云千里蒪羮未下鹽豉時人稱為名對 原晉
書文苑傳張翰有清才善屬文齊王冏辟為大司馬東
曹掾因見秋風起思吳中菰菜蒪羮鱸魚膾曰人生貴

適志何能羇宦數千里外以要名爵乎遂命駕而歸
增南史沈顗傳顗素不事家産逢齊末兵荒與家人并日而食或有饋其粱肉者閉門不受惟採蓴荇根供食以樵採自資怡怡然恒不改其樂　孝義傳陶子鏘母嗜蓴母没後恒以供奠粱武義師初至此年冬營蓴不得子鏘痛恨慟哭遂長斷蓴味　岳陽風土記岳陽雖水鄉絶難得蓴菜惟臨湘東蓴湖間有之　顔氏家訓粱世有蔡朗父諱純既不涉學遂呼蓴為露葵面牆之

徒遞相傚傚承聖中遣一士大夫聘齊齊主客郎李恕問梁使曰江南有露葵否荅曰露葵是蓴水鄉所出卿今食者綠葵菜耳

幽明錄河東常有醜奴將一小兒湖邊拔蒲暮宿空田舍中時日向暝見一少女子姿容極美乘小船載蓴逕前投醜奴舍寄住因卧覺有臊氣女已知人意便求出戶變而為獺

寫簡齋高帝設蓴膾崔祖思曰此味故為南北所推

墨莊漫錄杜子美祭房相國九月用茶藕蓴鯽之奠蓴生於春至秋則不

可食不知何謂而晉張翰亦以秋風動而思蒓菜蓴羮鱸鱠鱸固秋物而蓴不可曉也 陸游詩注蓴菜最宜鹽豉所謂末下鹽豉者言下鹽豉則非羊酪可敵盖盛言蓴羮之美耳 因話録千里蓴羮末下鹽豉世多以淡煮蓴羮末用鹽與豉相調和非也盖末字悮書為末末下乃地名此二處産此物耳其地今屬江干 花史蕭山湘湖産絲蓴最美 四川志綿竹縣武都山上出白蓴菜甚美

集藻記增明袁宏道湘湖記蕭山櫻桃鴬鳥蓴菜皆知名而蓴尤美蓴採自西湖浸湘湖一宿然後佳若浸他湖便無味浸處亦無多地方圓僅得數十丈許其根如荇其葉微類初出水荷錢其枝丫如珊瑚而細又如鹿角菜其凍如冰如白膠附枝葉間清液泠泠欲滴其味香粹滑柔略如魚髓蟹脂而清輕遠勝半日而味變一日而味盡比之荔枝尤覺嬌脆矣其品可以寵蓮嬖藕無得當者惟花中之蘭果中之楊梅可異類作配耳惜

乎此物東不踰緡西不過錢塘江不能遠去以故世無知者余往仕吳閒吳人張翰蓴作何狀吳人無以對果若爾李膺棄官不為折本矣然蓴以春暮生入夏數日而盡秋風鱸魚將無非是抑千里湖中別有一種蓴耶

雜著 增 明李流芳題西湖卧遊冊 辛亥四月在西湖值蓴菜方盛時以采擷作羹飽啜有蓴羹歌長不能載大意謂西湖蓴菜自吾友數人而外無能知其味者袁石公盛稱湘湖蓴羹不知湘湖無蓴皆從西湖采去又謂

非湘湖水浸不佳不知蓴初摘時必浸之經宿乃愈肥凡泉水湖水皆可不必湘湖也然西湖人竟無知之者圖中人舟縱横皆蕭山賣菜翁也可與吾歌竝存以發好事者一笑

原張七澤蓴菜生松江華亭谷郡志載之甚詳吾家步兵所為寄思於秋風者也然武林西湖亦有之袁中郎狀其味之美云香脆滑柔略如魚髓蟹脂而輕清遠勝其品無得當者惟花中之蘭果中之楊梅可以異類作配余謂花中之蘭是矣果中楊梅豈堪

敵蓴何不以荔枝易之中郎又謂問吳人無知者蓋蓴惟出於吾郡所產既少又其味易變不能遠致故耳

五言律詩增明鄒斯盛太湖采蓴并引辛酉秋汎太湖見紫蓴雜出蘋荇間詢諸旁人不識也行棹求之得數里許太湖向無蓴采自余始因賦詩紀之春暖氷芽茁秋深味更清有花開水底是葉貼湖平野客分雲種山厨帶露烹橘黄霜白後對酒奈何情　風靜綠生煙煙中蕩小船香絲縈手滑清供得秋鮮荇葉分圓缺鱸魚

相後先誰云是千里采采自今年

七言律詩

增宋楊萬里詠蓴

鮫人直下白龍潭割得龍公滑碧髯曉起相傳蘂珠闕夜来失却水晶簾一杯淡煑宜醒酒千里何須下豉鹽可是士衡殺風景却將羶膩比清纖

徐似道蓴羹

琟盤縷縷又秋風客俎虀鹽一洗空羹膾疑居舵樓底杯螯如墮酒船中蓴羹本是詩人事尊俎那容俗子同不日挽君來快問請分一箸供涪翁

五言絶句增明高啓蓴菜紫絲浮半滑波上老秋風憶共香菰薦吳江葉艇中

七言絶句增宋張孝祥我夢扁舟震澤風蓴羹晚筯落盤空那知嶺表炎蒸地也有青絲滿碧籠　方岳羮蓴煙雨中間幾白鷗藕花菱葉小亭幽紫蓴共煮香涎滑吐出新詩字字秋　徐似道千里蓴絲未下鹽北遊誰復話江南可憐一筯秋風味錯被旁人古本參　明陸樹聲陸瑁湖邊水慢流洛陽城外問漁舟鱸魚正美蓴

絲熟不到秋風已倦游　徐茂吳波心未吐心如結水葉初齊葉尚含脂自凝膚柔繞指轉教風味憶江南鮫杼紛紛散作絲龍涎宛宛滑流是詩人采節无從水莫悞嘉蔬喚露葵　平湖倒影南山綠中滙三潭靈怪潛湯槳忽驚雲霧氣驪龍頷下割龍鬚　誰握冰絲擿露叢水晶簾展玉瓏璁魚鬚細細龍油滑道是鮫人織錦宮　免絲自是難勝織試比蓴絲總不任聞說西陵蘇小小當年戲采結同心　蓴絲不似藕絲輕傍腕纏

綿入手縈漫詠東人空杼軸西湖經緯自縱橫　沈明臣西湖采蓴曲西湖蓴菜勝東吳三月春波綠滿湖新樣越羅裁窄袖著來人説似羅敷

詩散句原唐杜甫鼓化蓴絲熟刀鳴膾縷飛　嚴維江南季春天蓴菜細如弦　增宋司馬光蓴羮紫絲滑鱸膾雪花肥　陸游勿言蓴菜老檥棹醉湘湖　唐皮日休雨來蓴菜流船滑春後鱸魚墜釣肥　宋陸游石帆山路頻回首蓴絲正滿盤　秋來便有欣然處新

種蓴絲已滿塘 文天祥賴有蒓風堪斫膾便無花月亦飛觴 元謝宗可冰縠冷纏青縷滑翠鈿細綴玉絲香

原唐杜甫君思千里蓴 絲繁煮細蓴 增杜甫羹煮秋蓴滑 白居易蓴絲滑且柔 賀知章鏡湖蓴菜亂如絲 羅隱盤擎紫線蓴初熟 皮日休買得蓴絲待陸機 宋黃庭堅醉煮白魚羹紫蓴 明陳繼儒蓴絲翠滴蓴冰紫

詞增宋王易簡摸魚兒怪鮫宮水晶簾捲冰痕初斷香

縷柔波蕩槳人難到三十六陂煙雨春又去伴點點荷錢隱約吳中路相思日暮恨洛浦娉婷芳鈿翠翦奩影照淒楚　功名夢消得西風一度高人今在何許鱸香蓴冷斜陽裏多少天涯意緒誰記取但枯豉紅鹽溜玉凝秋筋尊前起舞算惟有淵明黄花歲晚此興共千古

又遇湘皐碧龍驚起氷涎猶護鬚影春洲未有菱歌伴獨占暮煙千頃呼短艇試翦取纖條玉溜青絲瑩樽前細認似水面新荷波心半卷點點翠鈿淨　淒涼味

酪乳那堪比竝吳鹽一箸秋冷當時不為鱸魚去聊爾動渠歸興還記省是幾度西風幾處吹愁醒鷗昏鷺暝謾換得霜痕蕭蕭兩鬢羞與共秋鏡

唐珏摸魚兒漸滄浪凍痕銷盡瓊絲初漾明鏡鮫人夜翦龍涎滑織就水晶簾冷鳧葉淨最好似嫩荷半捲浮晴影玉流翠凝早枯豉融香紅鹽和雪醉齒嚼清瑩　功名夢曾被秋風喚醒故人應動高興悠然世味渾如水千里舊懷誰省空對景奈回首姑蘇臺畔愁波暝煙寒夜靜但只有

芳洲蘋花與老何日泛歸艇

別録增爾雅翼今吴人嗜蓴菜鱸魚蓋魚之美者復因水菜以芼之兩物相宜獨為珍味原製用丙景經云四月食蓴菜鯽魚羹開胃

禁忌雞跖集蓴入七八月不可食中有蝸蟲故也至十月氷凍蟲死雖老猶可食

蓴性雖冷熱食及多食擁氣損人胃及齒令人顏色惡損毛髮和醋食令人骨痿發痔關節急嗜睡脚氣論中冷人食此誤人極深

芹

原芹古作蘄（本草作蘄從艹從蘄諧聲也後省作芹楚有蘄州蘄縣俱音淇羅願云地多產芹故字從芹蘄亦音芹徐鍇註說文蘄字从艹靳諸書無靳字據此則蘄字亦當从靳作蘄字也）一名水英一名楚葵（爾雅云芹楚葵注云今水中芹菜）有水芹旱芹水芹生江湖陂澤之涯旱芹生平地有赤白二種（爾雅翼云白芹舒蘄多有之土人呼為白芷）二月生苗其葉對節而生似芎藭其莖有節稜而中空其氣芬芳五月開細白花如蛇床花蘇恭云白芹取根赤芹莖葉竝堪作菹味甘無毒止血養精益氣

止煩去伏熱殺藥毒令人肥健置酒醬香美和醋食滋人但損齒又有一種馬芹爾雅謂之茭又名牛蘄若野茴香葉細銳可食亦芹類也本草李時珍云一名胡芹一名野茴香以其氣味子形微似也金光明經謂之葉姿你與芹同類而異種一種黃花者毛芹也有毒殺人此旱芹之一種

彙考增詩小雅觱沸檻泉言采其芹𦱊芹菜也可以為葅亦所用待君子也我使采其水中芹者尚潔清也魯頌思樂泮水薄采其芹　周禮天官加豆之實芹菹

免醢　原呂氏春秋菜之美者雲夢之芹　列子昔人有美戎菽甘枲莖芹萍子者對鄉豪稱之鄉豪取而嘗之蜇於口慘於腹衆哂而怨之其人大慚　四時寶鏡東晉李鄂立春日命以蘆菔芹菜為菜盤相餽貺　增龍城錄魏左相忠言讜論贊襄萬機誠社稷臣有日退朝太宗笑謂侍臣曰此羊鼻公不知遺何好而能動其情侍臣曰魏徵好嗜醋芹每食之欣然稱快此見其真態也明日召賜食有醋芹三盃公見之欣喜異然食未

竟而芹已盡太宗笑曰卿謂無所好今朕見之矣公拜謝曰君無為故無所好臣執作從事獨僻此收斂物太宗默而感之公退太宗仰睨而三歎之〔二老堂詩話〕蜀人縷鳩為膾配以芹菜或為詩云本欲將芹補那知弄巧成

〔爾雅翼釋菜〕以菜為摯即采水中三品之水草以薦之采菽詩次章采檻泉中之水芹微物也而古人不以微薄廢禮猶愈於無禮也今釋奠先聖猶用之

〔昌平山水記〕芹城在州東三十里有橋橋下有水出

芹　山家清供芹二月三月作英時采之入湯取出以苦酒研子入鹽與茴香漬之可作菹惟瀹而羮之既清而馨猶碧澗然故杜甫有香芹碧澗羮之句

集滌四言古詩原明陳繼儒春水漸寬青青者芹君且留此彈余素琴

五言律詩增宋朱子次韻公濟惠芹晚食寧論肉知君薄世榮瓊田何日種玉本一時生白鶴今休誤青泥舊得名收單還炙背北闕儻關情

五言絕句 增 明高啓芹飯煮憶青泥羹炊思碧澗無路獻君門對案增三歎

詩散句 原 唐杜甫獻芹則小小薦藻明區區 韓愈食芹雖云美獻御固已癡 杜甫風吹青井芹 增 白居易飯稻茹芹英 元倪瓚香芹渾滿澗 原 唐杜甫飯煮青泥坊底芹 增 杜甫美芹由來知野人 盤剝白鴉烏觜芹 温庭筠潔白芹芽入燕泥 宋陸游盤蔬臨水釆芹芽

詞增宋高觀國生查子野香春吐芽泥濕隨飛燕碧澗一杯羮夜照無人翦　玉釵和露香鵞嘗隨香軟野意重殷勤持以君王獻

別錄原禁忌三月八月二時龍帶精入芹菜中人誤食之為病面青手青腹滿如妊痛不可忍服硬餳三四升日三吐出蜥蜴便瘥一說亦虺蛇蜥蜴之毒耳非龍也春夏之交遺精於此且蛇喜食芹尤為可證

附錄紫芹

增本草紫芹一名蜀芹亦名楚葵一名茖菜一名水蓟菜原紫芹即赤芹生陰崖陂池近水石邊狀類赤芍藥葉深綠背甚赤莖似蕎麥花紅可喜結實亦似粃蕎麥味苦澀其汁可以煮雌制汞伏砂擒黄號起貧草他方頗少太行王屋諸山最多

紫菜

增魏王花木志吴郡邊海諸山悉生紫菜吴都賦注紫菜生海水中正青附石生取乾之則紫色臨海常獻

之

集藻增宋黄庭堅緑菜賛蔡蒙之下彼江一曲有茹生之可以為敕蛙蠙之衣采采盈掬吉蠲洗澤不溷沙礫芼以辛鹹宜酒宜餗在吳則紫在蜀則緑其臭味同遠故不録誰其發之班我旨蓄維女博士史君炎玉

龍鬚菜

增盛京志龍鬚菜生於東南海邊石上叢生狀如柳根長者至尺餘白色以醋浸食亦佳蔬也土人呼為麒麟

菜出金州海邊

鹿角菜

增南越志猴葵色赤生石上南越謂之鹿角

盛京志鹿角菜生東南海中大如鐵線分了如鹿角紫黄色乾之為海錯水洗醋拌則如新味今金州海邊有之

御定佩文齋廣羣芳譜卷十五